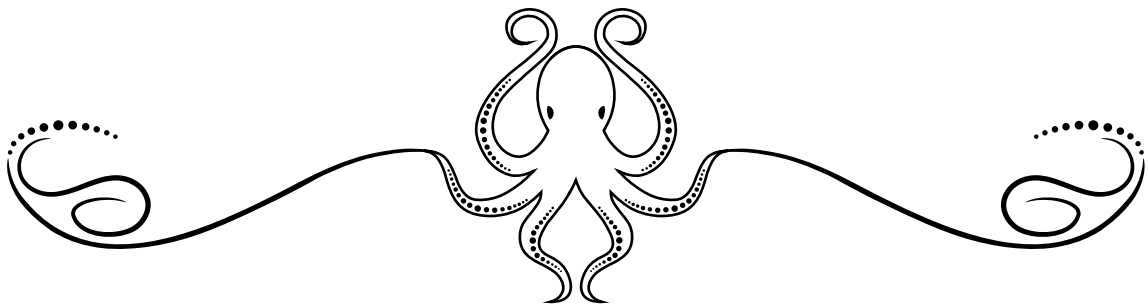


# OCTOPUS

GRILL | BAR

## SPEISEKARTE

---





## KALTE VORSPEISEN

### **Tzatziki**

griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl  
3,90 €

### **Taramas**

milde Fischrogen-Creme hausgemacht  
3,90 €

### **Auberginensalat**

mild geräucherte Auberginen mit Knoblauch und Kräuter  
4,40 €

### **Feta Creme**

leicht scharfe Creme aus Fetakäse, Paprika und Olivenöl  
4,80 €

### **Pligouri**

Bulgur Salat  
2,90 €

### **Dolmadakia**

gefüllte Weinblätter mit Reis  
3,90 €

marinierte Oliven und Peperoni aus Griechenland  
3,90 €

### **Gigantes**

Riesenbohnen mariniert  
4,20 €

### **Linsensalat**

mit Black Eyes Bohnen, Linsen, Olivenöl  
4,50 €

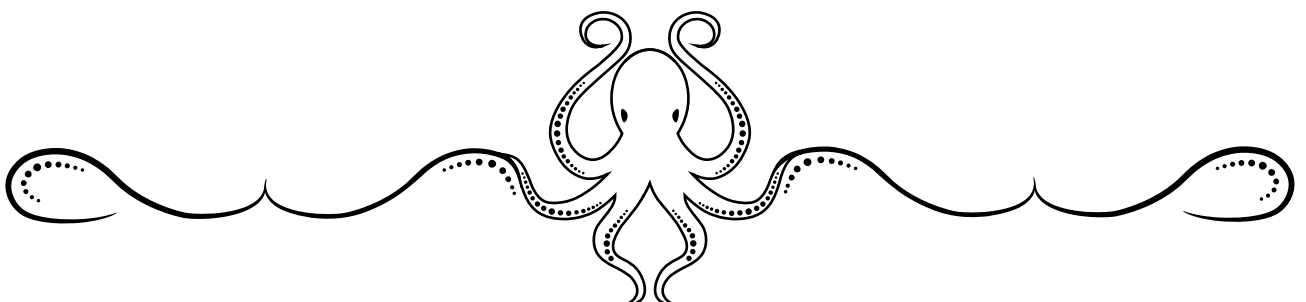
### **Fetakäse**

mit Olivenöl und Oregano  
5,50 €

kalter Vorspeisenteller  
8,90€

### **Pita Brot**

vom Grill / mit oder ohne Knoblauch  
1,70 €





## WARME VORSPEISEN

### **Santorini Fava**

Favabohnenpüree, auf der Insel Santorini ein Klassiker

4,20 €

### **Halloumi**

Zypriotischer Grillkäse

5,90 €

### **Florinis**

rote Paprika gefüllt mit Schafkäse, Olivenöl und Knoblauch

6,80 €

### **Gawros**

Knusprig gebackene Sardellen mit Olivenöl und Zitrone

6,50 €

Auberginen gebacken mit Tzatziki

5,80 €

Zucchini-Chips mit Tzatziki

5,80 €

### **Saganaki**

gebackener Schafkäse

6,80 €

### **Garnelen Saganaki**

Garnelen in Tomatensauce mit geriebenem Schafkäse im Tohtopf

11,50 €

### **Octopus vom Grill**

ein Tentakel in Olivenöl-Zitronen-Marinade und Salatbouquet

11,50 €

warmer Vorspeisenteller

9,50 €

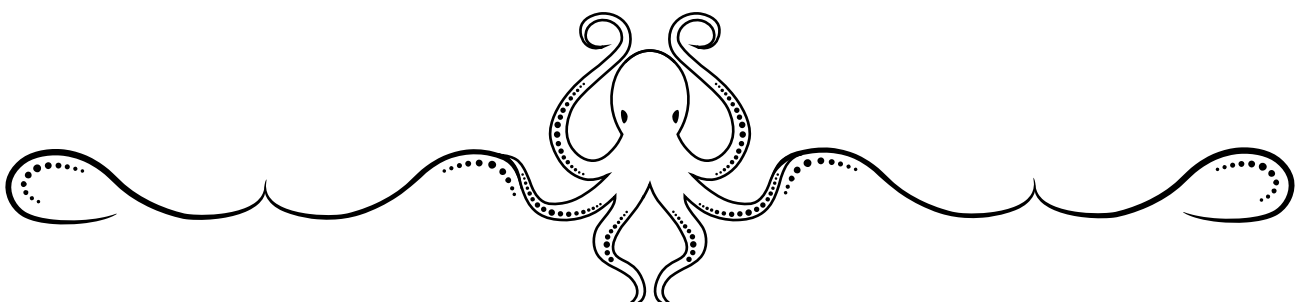
Vorspeisenplatte Kalt und Warm

14,40 €

### **Pita Brot**

vom Grill / mit oder ohne Knoblauch

1,70 €





## VOM LAVASTEINGRILL UND DREHSPIESS

### **Bifteki gefüllt mit Käse**

Hacksteak vom Lavasteingrill mit Tzatziki und Reis  
10,50 €

### **Funky Gyros**

mit Tzatziki, Steakhouse Pommes, Zwiebeln und buntem Krautsalat  
11,80 €

### **Funky Souvlaki**

saffiger Fleischspieß vom Lavasteingrill,  
mit Tzatziki, Steakhouse Pommes, und buntem Krautsalat  
11,80 €

### **Gyros und Baby Calamari vom Grill**

mit Tzatziki und Reis  
13,90 €

### **Grillteller**

mit Gyros, Souvlaki, Bifteki und Steakhouse Pommes  
13,80 €

### **Lammkoteletts**

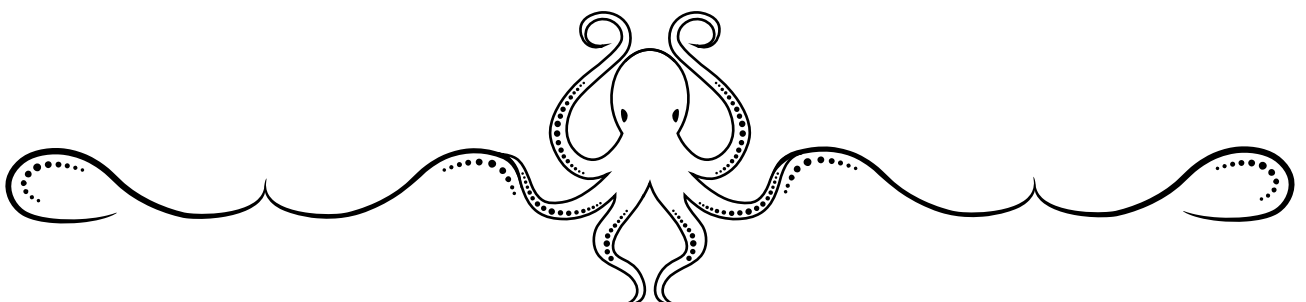
mit Tzatziki und Rosmarinkartoffeln  
14,80 €

### **Octopusteller**

mit Gyros, Souvlaki, Bifteki, Lammkotelette und Steakhouse Pommes  
15,80 €

### **Pita Brot**

vom Grill / mit oder ohne Knoblauch  
1,70 €





## AUS DEM MEER

### **Baby Calamari**

in einer Sesamkruste vom Grill mit Reis

14,80 €

### **Loup de mer Filet**

vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln

16,90 €

### **Scampi vom Grill**

mit mediterranem Grillgemüse und Salatbouquet

18,90 €

### **Octopus Fischteller**

Scampi, Baby Calamari und Loup de mer Filet vom Grill  
dazu Reis und gemischter Salat

19,80 €

## SALATE

### **Griechischer Bauernsalat**

mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln in Olivenöl

8,90 €

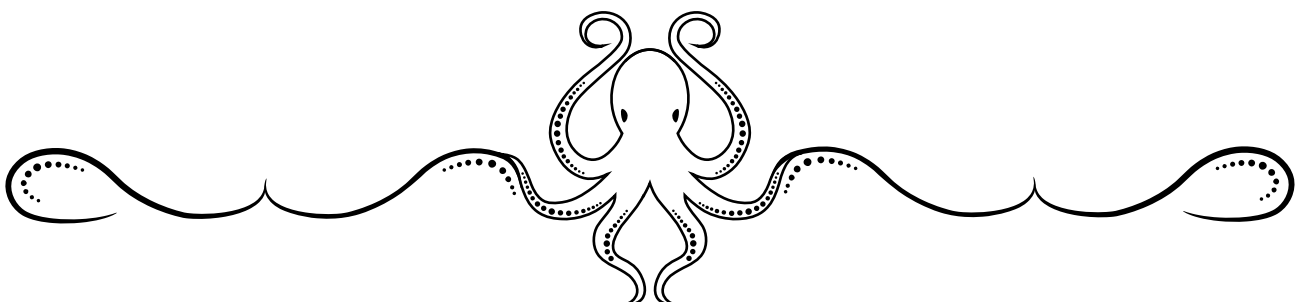
### **Salat Ziegenkäse**

Bunte Blattsalate mit gegrillten Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

10,80 €

### **Kleiner gemischter Salat**

3,50 €





## VEGETARISCHE GERICHTE

### **Mediterranes Gemüse**

mit Tomatensoße und Schafskäse gratiniert

11,50 €

### **Ionion Teller**

mit Bulgursalat, Florinis Paprika, marinierte Bohnen  
und gegrilltem Halloumi

12,50 €

## KINDERGERICHTE

Kindergyros mit Steakhouse Pommes und Ketchup

6,90 €

Kinder Bifteki Hacksteak mit Steakhouse Pommes und Ketchup

6,90 €

Kinder Souvlaki mit Steakhouse Pommes und Ketchup

6,90 €

Chicken Crispy-Nuggets" mit Steakhouse Pommes und Ketchup

6,90 €

## BEILAGEN

Reis 2,90 €

Rosmarin Kartoffeln 3,50 €

Steakhouse Pommes 3,50 €

Mediterranes Gemüse 3,90 €

## DESSERT

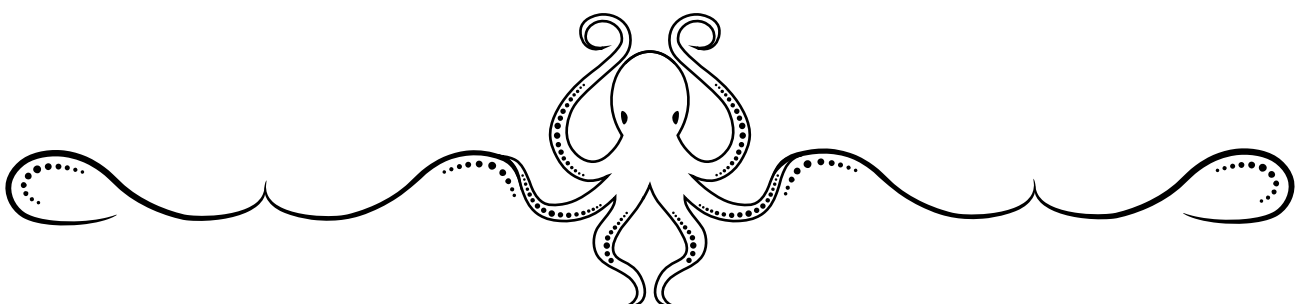
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

4,50 €

### **Kadaifi Pagotot**

Zwei Kugeln Pistazieneis in einem Mantel aus Engelshaar

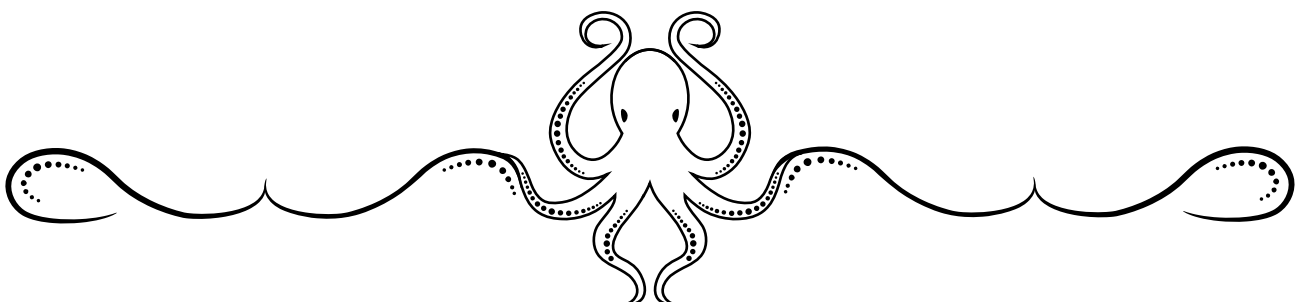
4,90 €





## ALKOHOLFREIES

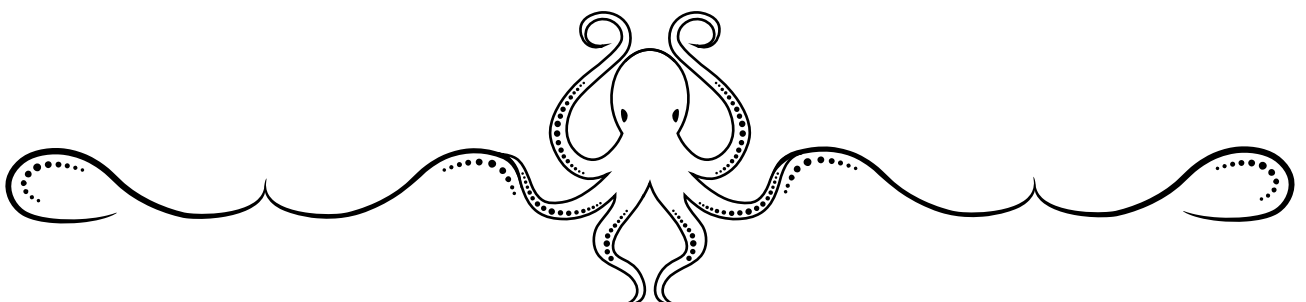
Fruchtsaftschorlen	0,20l 2,80 €	0,40l 3,60 €
Fruchtsaftschorlen mit Wolfrasäften		
- Orangensaft		
- naturrüber Apfeldirektsaft		
- Pink Grapefruitsaft		
- Maracujanektar		
- Ananassaft		
- Cranberrynektar		
- Johannisbeernektar	0,20l 3,10 €	
Tafelwasser	0,20l 2,10 €	0,40l 2,80 €
Tafelwasser in der Karaffe		1,0l 5,60 €
Surgiva perlend	0,25l 2,90 €	0,70l 5,90 €
Surgiva still	0,25l 2,90 €	0,70l 5,90 €
Spezi 1,14	0,20l 2,80 €	0,40l 3,60 €
Afri Cola 1, 2, 9,14,15	0,33l 3,30 €	
Afri Cola ohne Zucker 1, 2, 9,14,15	0,33l 3,30 €	
Bluna Zitrone 2, 9,11,15	0,20l 2,90 €	
Bluna Orange 1, 2, 9,11,15	0,20l 2,90 €	
Aqua Monaco		
Tonic Water 1,13 Bitter Lemon 13 Ginger Ale 1 je		0,23l 3,60 €
Schweppes		
Tonic Water 1,13 Bitter Lemon 13 Ginger Ale 1 je		0,20l 3,10 €
Red Bull 17,18		0,25l 3,50 €





## BIERE

Spaten Hell vom Fass	0,50l	3,60 €
Schnitt Hell	0,25l	2,30 €
Löwenbräu Dunkel	0,50l	3,60 €
Löwenbräu Hell Alkoholfrei	0,50l	3,60 €
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,50l	3,80 €
Franziskaner Royal Jahrgangsweißbier	0,50l	4,50 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,50l	3,80 €
Franziskaner Weißbier Leicht	0,50l	3,80 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,50l	3,80 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Blutorange	0,33l	2,90 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Zitrone	0,33l	2,90 €
Franziskaner Kellerbier	0,50l	3,80 €
Beck's Pilsener	0,33l	3,50 €
Beck's Lemon	0,33l	3,50 €
Beck's Amber	0,33l	3,90 €
Radler	0,50l	3,60 €
Russ	0,50l	3,80 €







## KAFFEE

Espresso	1,70 €
Espresso macchiato 27	1,70 €
Espresso doppio	3,00 €
Tasse Kaffee	2,40 €
Cappuccino 27	2,70 €
Milchkaffee 27	2,70 €
Latte Macchiato 27	2,70 €

## SCHOKOLADE

<b>Heiße Schokolade Bianco Pistacchio</b> 27 Edle, weiße Trinkschokolade mit Pistazie	3,60 €
<b>Heiße Schokolade Classica</b> 27 Zarte Trinkschokolade mit 27% Kakao	3,60 €
<b>Heiße Schokolade Cocco</b> Trinkschokolade mit Coccos Geschmack	3,60 €

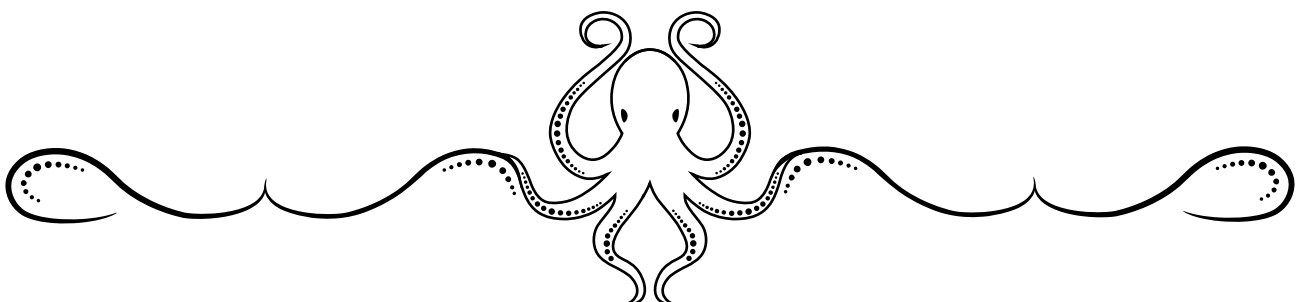
Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

## TEE'S

„Golden Bridge“ Tee

O.S.T.B. ®

Bio Darjeeling	3,10 €
Bio Pfefferminze	3,10 €
Bio Green Tee	3,10 €
Waldfrüchte	3,10 €





## APERITIF

### **Bieroffi ®**

(ein Bier Spritz mit Spaten Hell, Ramazzotti  
Rosato und Zitronenlimo gespritzt) 5,50 €

### **Octopus Spritz**

(5cl Lillet Rosato, dash Angostura,  
10cl Schweppes Ginger-Ale, Beeren Mix, Orangenzeste) 6,50 €

Hugo 5,90 €  
Aperol Spritz 5,90 €  
Lillet Vive 6,50 €  
Maracuja Spritz 6,50 €  
(Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda)

### **Campari 5cl**

mit Orangensaft 6,50 €  
mit Soda 6,50 €  
mit Tonic 6,50 €

Ouzo Plomari 200ml 12,50 €  
Tsipouro Katsaros 2cl 3,50 €  
Mastic Liqueur 3,50 €

## GRAPPA

**Grappa Vite d'Oro Classico 40°**  
Bepi Tosolini 2cl 4,50 €

**Grappa Vite d'Oro Barrique 40°**  
Bepi Tosolini 2cl 5,50 €

**Acquavite I Legni Di Rovere 42°**  
Bepi Tosolini 2cl 5,90 €

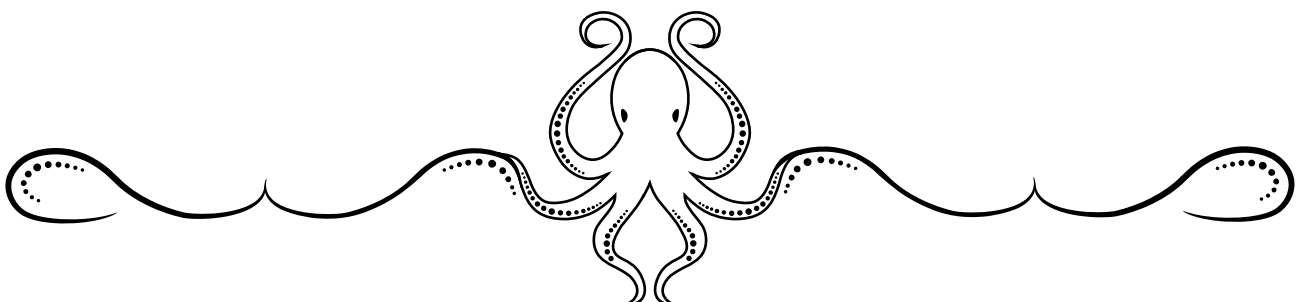
## SPIRITUOSEN

### **Gin 4cl**

Tanqueray 5,00 €  
Monkey 47 6,50 €  
Hendrick's Gin 6,50 €  
Duke Gin 6,50 €  
Beefeater 24 6,50 €

### **Vodka 4cl**

Ketel One 5,00 €  
Ciroc Premium 8,50 €  
Beluga Premium 8,50 €  
Grey Goose 7,00 €  
Belveder 7,00 €





**Whiskey**

**Bourbon Amerika 4cl**

Jack Daniels	5,00 €
Maker's Mark	5,00 €
Knob Creek	6,50 €

**Whiskey**

**Single Malt 4cl**

Glenmorangie	7,00 €
Laphroig 10 years (smoky)	7,00 €
Lagavulin 16 years (smoky)	9,00 €

**Blended Whiskey 4cl**

Johnny Walker Black	6,50 €
Monkey Shoulder	6,50 €

**Brandy 2cl**

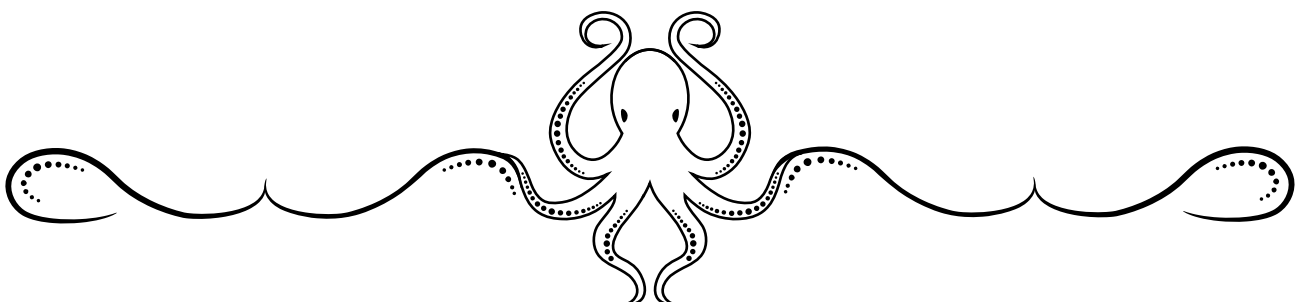
Cardenal Mendoza	3,50 €
Lepanto	3,50 €

**Cognac 2cl**

Rémy Martin VSOP	3,50 €
Hennessy VSOP	3,50 €

**Rum 4cl**

Havana 1 years	4,50 €
Havana 3 years	5,00 €
Havana 7 years	6,50 €
Ron Zacapa 23 years	8,50 €
Don Papa Diplomatico	9,50 €





## COCKTAILS

### Rum Cocktails

#### Mai Tai

(Brauner Rum, Weißer Rum, Mandelsirup, Limettensaft, Zuckersirup, Orange Curacao)

8,50 €

#### Old Cuban

(Havana 7Yrs, Limettensaft, Zucker, Minze, Prosecco, dashes Angostura)

8,50 €

#### Mojito

(Havana 1Yrs, Limetten, Zucker, frische Minze, Soda)

7,50 €

#### Blackberry Mojito

(Havana 1Yrs, Limetten, frische Minze, Soda Blackberry Sirup)

7,50 €

### Gin Cocktails

#### Basil Smash

(Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikumblätter, Tonic/Ginger)

7,50 €

#### Gin Krake

(Tanqueray Gin, Lavendelsirup, Limettensaft)

7,50 €

#### Munich Mule im Kupferbecher

(Duke Gin, Gingerbeer, Gurke)

7,50 €

#### Gin Gimlet

(Tanqueray Gin, Limettensaft, Lime Juice Zucker)

7,00 €

#### Gin Fizz/Tom Collins

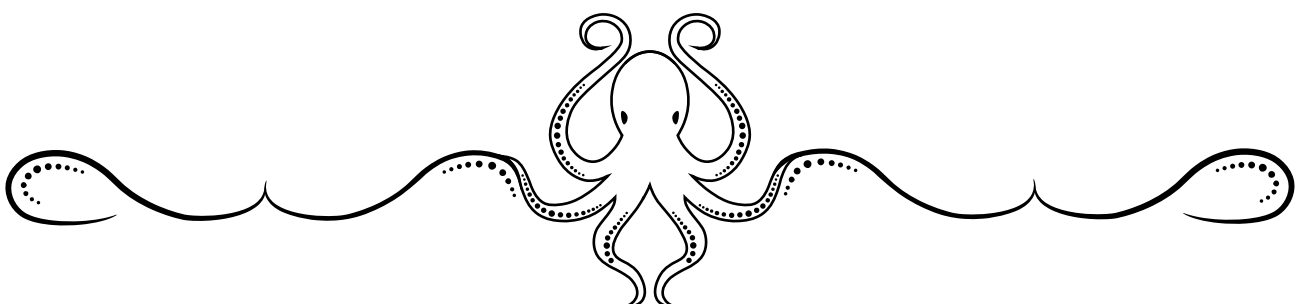
(Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)

7,00 €

#### Negroni

(Gin, Red Vermouth, Campari, Orangenzeste)

7,00 €





### Margaritas & Daiquiris

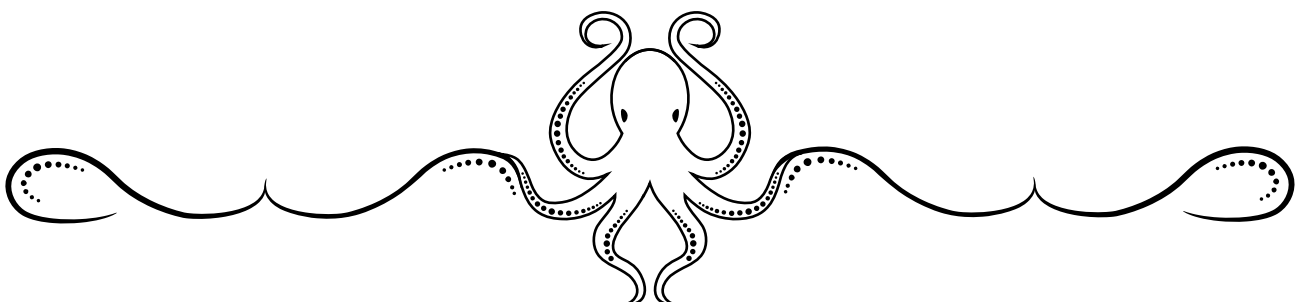
<b>Margarita Classic</b> (Tequila, Triplesec, Zitrone)	7,00 €
<b>Daiquiri Classic</b> (WeißerRum, Zitrone, Zucker)	7,00 €

### Vodka Cocktails

<b>Moscow Mule im Kupferbecher</b> (Ketel One Vodka, housemade Gingerbeer, Gurke)	7,00 €
<b>Cosmopolitan</b> (Ketel One, Limettensaft, Cointreau, Cranberrysaft)	7,00 €
<b>White Russian</b> (Ketel One, Kahlua, Sahne)	7,00 €
<b>Sex on the Isar</b> (Ketel One, Amaretto, Limejuice, Cranberry und Johannisbeersaft)	7,00 €

### Bourbon Cocktails

<b>Whiskey Sour Rosmarin</b> (Makers Mark, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Rosmarin)	7,50 €
<b>Old Fashioned</b> (Makers Mark, Zuckerwürfel, dashes Angostura, dash Orange Bitter, Soda, Orangenzeste)	7,50 €
<b>Brown Derby</b> (Makers Mark, Grapefruitsaft, Honigsirup, Grapefruitzeste)	7,00 €
<b>Mint Julep</b> (Makers Mark, Zuckersirup, Minzblätter, Crushed Ice)	7,50 €





## OCTOPUS SOURS

**Aperol Sour**

(Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker)

7,50 €

**Jack Daniels Honey Sour**

(Jack Honey, Limetensaft, Orangensaft, Zucker)

7,50 €

## BEST OF OCTOPUS

**Caipirinha Havana**

(Havana 3Yrs, Limetten, Brauner Zucker, Limejuice)

7,50 €

**Cuba Libre**

(Havana 3Yrs, Limetten, Cola)

7,50 €

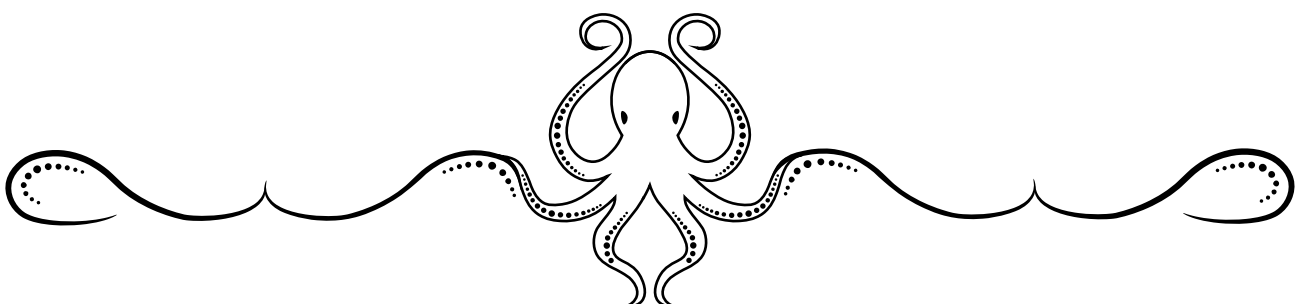
**Long Island Ice Tea**

(Vodka, Gin, Tequila, Havana 3Yrs Triple Sec Cola)

8,50 €

**Weitere Cocktails auf Anfrage**

Alle Cocktails auch als Shot erhältlich  
Immer Shakerweise bestellbar zum jeweiligen Cocktailpreis!

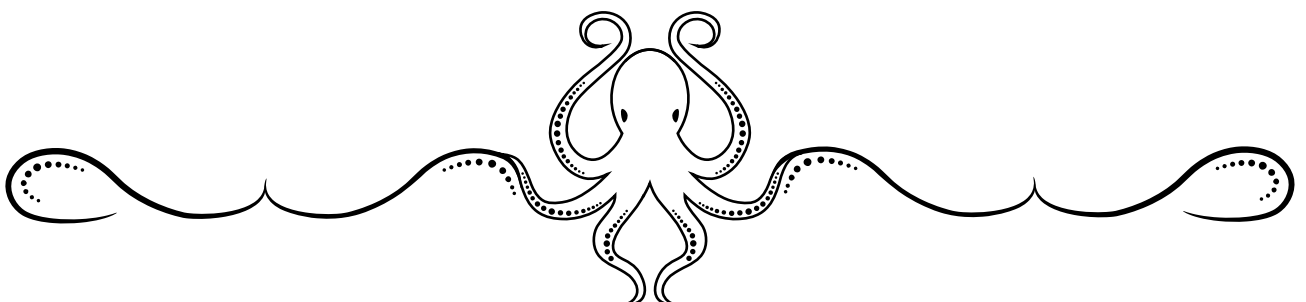




### Longdrinks

<b>Vodka Lemon</b> (Ketel One, Schweppes Bitter Lemon)	4cl. 7,50 €
<b>Vodka Red Bull</b> (Ketel One, Red Bull)	4cl. 8,50 €
<b>Gin Tonia</b> (Tenqaray Gin, Schweppes Tonia)	4cl. 7,50 €
<b>Havana Cola</b> (Havana 3Yrs, Afri Cola)	4cl. 7,50 €
<b>Whiskey Cola</b> (Jack Danials, Afri Coal)	4cl. 8,50 €

Alle Longdrinks auch mit Special Spirituosen und  
Aqua Monaco Erhältlich gegen Aufpreis





## WEINKARTE

### **Unser Hauswein weiß ALCANTA Moscatel**

fruchtig, wohlschmeckend und angenehm. Ideal zu Fisch und Geflügel

0,2l 4,60 €

### **Unser Hauswein rot ALCANTA Cabernet Sauvignon**

fruchtig, würzig und angenehm zu trinken. Ideal zu Fisch Käse Fleisch  
und traditionelle Gerichte

0,2l 4,60 €

### **Weissweine**

aus Griechenland

#### **„Kamara Retsina“ Bio**

Zarte zitronengelbe Farbe, in der Nase dominieren Kiefer- und Pinienholztonen, sowie Zitrusfrüchte und Jasmin. Am Gaumen frisch und salzig, die dezente Hartnote bildet mit Orangen und Grapefruit eine spannende Kombination

0,5l 9,90 €

#### **„Malagouzia“ du soleil Nerantzi Bio**

2015, Goldgelbe Farbe mittl. Intensität, ausgeprägten Aromen, die an Zitrusfrüchten (eingelegte Zitronen, Zitronenschale) Kiefer, Kräuter erinnern.

Am Gaumen sehr ausgewogen

0,1l 3,50 €

0,2l 6,70 €

0,75l 23,50 €

#### **„Mantinia“ Semeli**

2015, In der Nase zarte Noten von Blüten und Zitrusfrüchten, im Vordergrund, sehr typisch für Moschofilero, deutliche Aromen die an Zitronenschalen, Jasmin und Rose erinnern

0,1l 3,70 €

0,2l 6,90 €

0,75l 24,50 €

#### **„Pentapolis“ Nerantzi Bio**

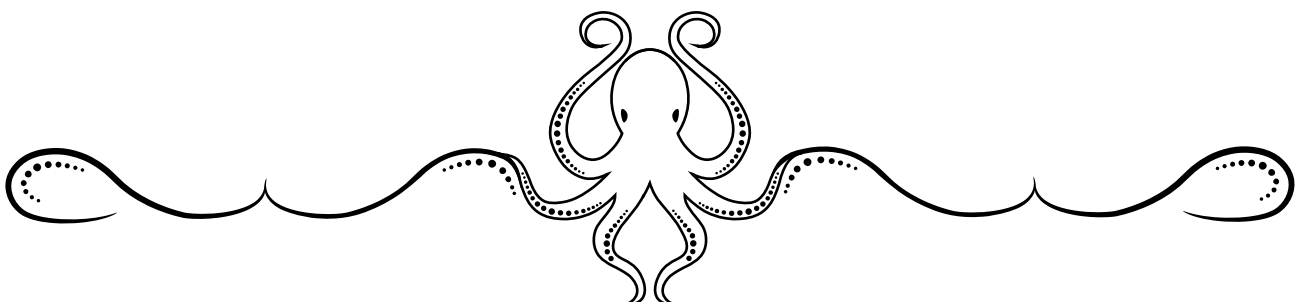
Sehr feine Duftnoten, die an Blumen (Jasmin), Frucht, Zitrusfrucht und Kiefer erinnern. Am Gaumen fein würzig

0,75l 32,00 €

#### **„Assyrtiko“ Argyros Santorini**

Aromen von Zitrusfrüchten, Kräutern und Mineralien. Viel Frische, animierende Säure

0,75l 34,50 €







**Rotweine**  
aus Griechenland

**„Cirion“ Nerantzi**

Tiefes Rubinrot mit lila Reflexen. Er zeichnet sich durch Aromen von roten und schwarzen Früchten (Kirschen, Zwetschgen) und zarter Kräutergewürze aus.  
Am Gaumen mittelgewichtig

0,1l 3,50 €

0,2l 6,70 €

0,75l 23,50 €

**„Nemea“ Klima Estate Papaioannu**

Mitteltiefes rubinrot. In der Nase Duft von roten reifen Früchten (schwarze Kirschen, Dörripflaumen), Gewürzen und Kräutern.  
Am Gaumen sehr ausgewogen, mit klarer reifer Frucht, Kräuterwürze und amtigen Tanninen

0,1l 3,70 €

0,2l 6,90 €

0,75l 24,50 €

**„Domaine Mercouri“**

Ein sehr ausgewogener Rotwein von tiefer granatroter Farbe.  
In der Nase eine Explosion von Duftnoten, die an getrocknete Feige und gegrillte Paprika erinnern, sowie ein Hauch von Minze. Am Gaumen stoffig, voll und ausgewogen, mit reifen kräuterwürzigen Tanninen, sehr anhaltend im Abgang

0,75l 32,90 €

**„Biblinos“ Oenos**

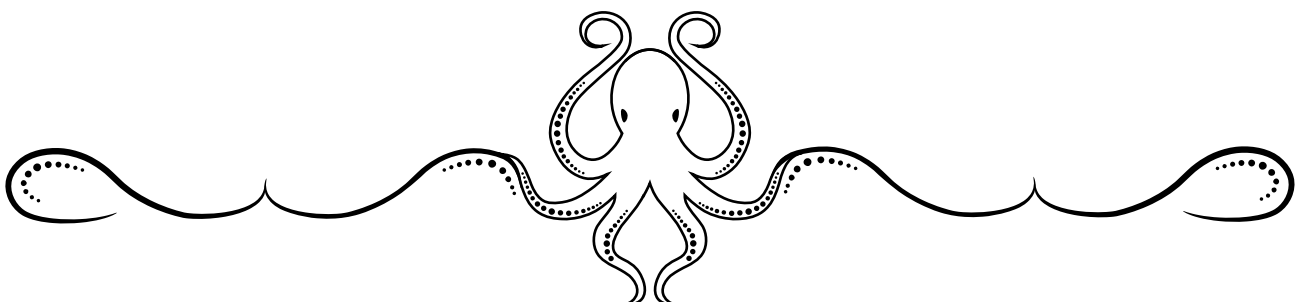
Tiefes Kirschrot mit Purpur am Rand, in der Nase sehr komplexe Aromen mit Noten von in Alkohol eingelegten Kirschen, Brombeerlikör sowie schwarzem Pfeffer, orientalischem Gewürz und etwas Bitterschokolade

0,75l 42,00 €

**„Nerantzi“ Syrah**

Tiefe rubinrote Farbe, die Nase zeichnet sich durch Aromen von reifen, roten und schwarzen Früchten wie Kirschen, Wald- und Blaubeeren sowie Nuancen von Pfeffer und Vanille aus. Am Gaumen füllig, gehaltvoll und opulent mit weichem Tannin und langem Abgang

0,75l 49,00 €





## WEINKARTE

### Weine aus Italien

#### Weissweine

##### **“Lugana” di Sirmione -Doc**

Agricola Avanzi

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, blumig und fruchtig, schmackhaft, frisch mit einem Nachgeschmack von Bittermandeln

0,75l 32,00 €

#### Rose Wein

##### **„Chiaretto“ Valtenesi -Doc**

Agricola Avanzi

Rose mit rubin-violetten Reflexen, blumig frisch und delikater, schmackhaft intensiv und weich, zart mit neutralem oder etwas leicht bitterem Abgang

0,75l 33,00 €

#### Prosecco

##### **“Prosecco” Extra Dry Spumante -Doc**

Viticoltori ponte

Leichtes Gelb mit grünlichen Reflexen, weicher, persistenter Schaum und anhaltende Perlage, frisch ausgeprägt, aromatisch und delikater von großer Harmonie

0,1l 4,20 €

0,75l 27,00 €

##### **“Motivo Rosè” Vino Spumante Extra Dry**

Viticoltori ponte Leuchtendes Hellrosa, fein und langanhaltenden Perlen, angenehm fruchtig, frisch, einladend und leicht

0,75l 33,00 €

#### Champagner

##### **“Ruinart” BRUT**

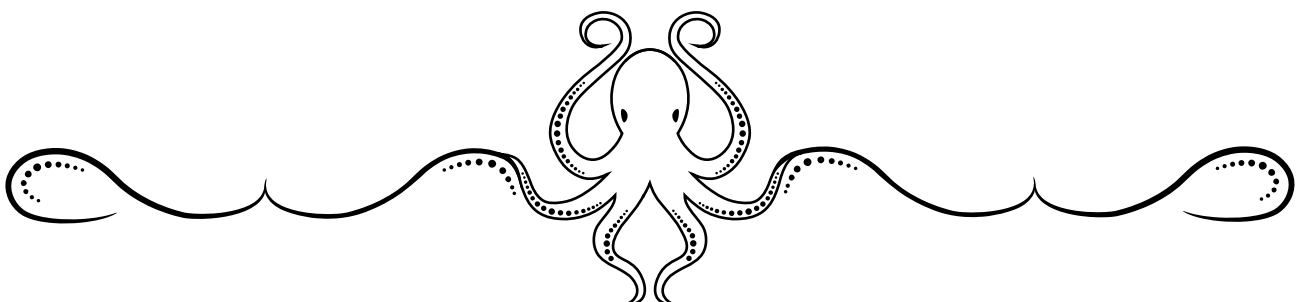
Vom ältesten Champagnerhaus der Welt  
Sehr frisches, harmonisches und ausbalanciertes  
Cuvée. Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

0,75l 79,00 €

##### **“Ruinart Rose”**

Vom ältesten Champagnerhaus der Welt  
Intensiv, fruchtig und aromatisch

0,75l 95,00 €





Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro inkl. MwSt. Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen** in Speise- und Getränkekarten:

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff             | 9. Koffeinhaltig                    |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 10. Chininhaltig                    |
| 3. mit Antioxidationsmittel  | 11. mit Süßungsmitteln              |
| 4. mit Geschmacksverstärkern | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5. mit Schwefeldioxid        | 13. gewachst                        |
| 6. mit Schwärzungsmittel     | 14. mit Nitritpökelsalz             |
| 7. mit Phosphat              | 15. Taurin                          |
| 8. mit Milcheiweiß           | 16. Tartrazin                       |

Wir halten für Sie Speisekarten im Rahmen der Kenntlichmachung von **Allergenen** in Speise- und Getränkekarten bereit.  
Bitte verlangen Sie diese beim Servicepersonal.

wechselnde Wochenkarte

sowie eine große Auswahl von Spirituosen und Cocktails warten auf Sie.

Gerne richten wir ihre Weihnachts-, Geburtstags-, und Firmenfeier nach ihren Vorstellungen aus.

info@octopus-grill.de  
www.octopus-grill.de

**unsere Öffnungszeiten:**

Montag - Donnerstag & Feiertags	17:00 – 00:00 Uhr
Freitag - Samstag	17:00 – 01:00 Uhr
Sonntags	12:00 – 15:00 Uhr & 17:00 – 00:00 Uhr

**Reservierungen unter:**

Tel.: 089/ 23 74 86 98

